

Reglement über die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen (KUBR)

Die Rebgesellschaft Bielersee und die Rebgesellschaft Thunersee,

gestützt auf Art. 21 der Verordnung vom 14. November 2007 über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (Weinverordnung)¹ und Art. 4 des Gesetzes vom 13. September 1995 über den Rebbau (RebG)²,

beschliessen:

Zweck und Geltungsbereich

Art. 1 1 Dieses Reglement regelt die Verwendung von kontrollierten Ursprungsbezeichnungen für alle bernischen Weine aus den vom Kanton definierten Produktionsregionen Bielersee, Thunersee und übriges Kantonsgebiet zum Zweck des Schutzes der Bezeichnungen, der Qualitätssicherung und der Absatzförderung.

2 Die Gemeinden Steffisburg und Seftigen werden der Produktionsregion Thunersee zugeordnet.

Kontrollierte Ursprungsbezeichnungen

Art. 2 Weine aus den Produktionsregionen dürfen, wenn sie die nachfolgenden Voraussetzungen erfüllen, eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung tragen. Diese Bezeichnungen sind geschützt.

Benützung von geografischen Bezeichnungen

Art. 3 1 Nur Weine, die aus Trauben von Rebbergen des Rebbaukatasters des Kantons Bern stammen, haben Anrecht auf die Ursprungsbezeichnung AOC.

2 Wein, der zu 100 Prozent aus dem Kanton Bern stammt, darf die Bezeichnung "*Bern AOC*" tragen.

3 Wein, der zu 100 Prozent aus einer Produktionsregion stammt, darf die Bezeichnung „*Produktionsregion AOC*“ tragen.

4 Wein, der zu 85 Prozent aus einem bestimmten Dorf oder Weiler stammt, darf als kontrollierte Ursprungsbezeichnung Bern oder die Produktionsregion in welcher sich das Dorf oder der Weiler befindet tragen und als geografische Zusatzbezeichnung den Namen dieses Dorfes oder Weilers. In diesem Fall ist für die Verwendung der Bezeichnung des Dorfes/Weilers das im aktuellen Katasterplan der Rebgesellschaft definierte geografische Gebiet massgebend. Die restlichen 15% müssen im Falle der Angabe der Produktionsregion aus derselben stammen, bei Bern als AOC aus dem Kanton Bern.

¹ SR 916.140

² BSG 916.141.1

5 Wein, der zu 100 Prozent aus einer im Grundbuch eingetragenen Lage stammt, darf den Namen dieser Lage oder den traditionellen Namen dieser Lage mit dem obligatorischen Zusatz des Dorfes, in dem sich die Lage befindet, und der Produktionsregion oder Bern tragen.

6 Für AOC-Weine, welche nicht dem Bielersee, dem Thunersee oder den der Rebgesellschaft Thunersee angeschlossenen Gemeinden Steffisburg und Seftigen zugeordnet werden können, entfällt die Kategorie gemäss Art. 3 Abs. 3, sowie die Bezeichnung der Produktionsregion gemäss Art. 3 Abs. 4 und 5. Für AOC Weine aus der Lage St. Petersinsel im Bielersee entfällt der Zusatz des Dorfes gemäss Art. 3 Abs. 5.

7 Für alle Kategorien gemäss Art. 3 Abs. 2 bis 4 und Art. 3 Abs. 6 bleiben die Verschnittmöglichkeiten nach Art. 13 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über alkoholische Getränke³ vorbehalten. Weine mit Lagebezeichnung gemäss Art. 3 Abs. 5 dürfen nur mit AOC-Weinen aus derselben Produktionsregion verschnitten werden.

Etikettengestaltung und Qualitätsangaben

Art. 4 1 Die Angabe "appellation d'origine contrôlée" oder "AOC" ist obligatorisch und muss auf der Etikette im Zusammenhang mit der geografischen Ursprungsbezeichnung gemäss den Katasterplänen stehen.

2 Die Verwendung von geografischen Ursprungsbezeichnungen gemäss den Katasterplänen im Zusammenhang mit der Angabe des Firmensitzes gemäss Art. 10 Abs. 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke ist untersagt, wenn sie einen falschen Ursprung des Weines vortäuschen könnte.

3 Sämtliche vom Gesetzgeber vorgegebenen Deklarationen sind einzuhalten.

4 Für die Beschriftung der Etiketten sind folgende Möglichkeiten erlaubt:

a) Bern AOC für Weine mit Ursprungsbezeichnung gemäss Art. 3 Abs. 2.

b) *Produktionsregion* AOC oder *Produktionsregion* appellation d'origine contrôlée für Weine mit Ursprungsbezeichnung gemäss Art. 3 Abs. 3.
Die Produktionsregion entspricht in diesem Fall der im aktuellen Katasterplan der Rebgesellschaft definierten geografischen Region, z.B. „Bielersee AOC“, „Thunersee appellation d'origine contrôlée“.

c) *Dorf/Weiler + Produktionsregion* oder *Bern* AOC oder *Dorf/Weiler + Produktionsregion* oder *Bern* appellation d'origine contrôlée für Weine mit Ursprungsbezeichnung gemäss Art. 3 Abs. 4. Das Produktionsgebiet entspricht in diesem Fall dem im aktuellen Katasterplan der Rebgesellschaft definierten geografischen Gebiet, z.B. „Schafiser Bielersee AOC“, „Oberhofen Thunersee appellation d'origine contrôlée“.

d) *Lage + Dorf + Produktionsregion* oder *Bern* AOC oder *Lage + Dorf + Produktionsregion* oder *Bern* appellation d'origine contrôlée für Weine mit Ursprungsbezeichnung gemäss Art. 3 Abs. 5.
Das Produktionsgebiet entspricht in diesem Fall dem im aktuellen Katasterplan der Rebgesellschaft definierten geografischen Gebiet, z.B. „Marnin Schafis Bielersee AOC“, „Marnin Schafis Bielersee appellation d'origine contrôlée“, oder im Falle der St. Petersinsel gemäss Art. 3 Abs. 6 „St. Petersinsel Bielersee AOC“.

³ SR 817.022.110

AOC-Katasterplan

- Art. 5** 1 Die Katasterpläne sind von den Rebgesellschaften individuell für die Produktionsregionen festzulegen und der Fachstelle für Rebbau des Kantons Bern mitzuteilen. In den Katasterplänen ist die genaue Abgrenzung der geografischen Gebiete gemäss Art. 3 (Regionen, Dorf/Weiler und Lagen) ersichtlich, deren Bezeichnung als kontrollierte Ursprungsbezeichnung oder als Zusatzbezeichnung verwendet werden darf. Die Abgrenzungen entsprechen den politischen Grenzen.
- 2 Als Ergänzung zu den Katasterplänen ist durch jede Rebgesellschaft eine Liste der zugelassenen Bezeichnungen zu führen.

Rebsorten

- Art. 6** 1 Die zur Produktion von AOC-Weinen zugelassenen Rebsorten werden von den Rebgesellschaften individuell für die Produktionsregionen festgelegt und der Fachstelle für Rebbau des Kantons Bern mitgeteilt.
- 2 Die Rebsorten müssen auf der Etiketle in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufgeführt werden. Rosé de Pinot noir darf als Oeil de Perdrix deklariert werden. Mindestens 85% des Weines muss aus den angegebenen Rebsorten stammen, für die restlichen 15% des Weines müssen die Rebsorten nicht aufgeführt werden (gemäss Verordnung Art. 10 Abs. 4 des EDI über alkoholische Getränke).

Anbaumethoden

- Art. 7** Traubengut, welches für die Erzeugung von Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung verwendet wird, muss aus Parzellen stammen, die nach anerkannter rebbaulicher Praxis bewirtschaftet und nach den traditionellen Anbausystemen angepflanzt wurden, wie z.B. Gobeleterziehung, niedere Guyoterziehung oder Halbhocherziehung mit Guyot oder Kordonschnitt.

Mindestzuckergehalt und Ertragsbegrenzung

- Art. 8** 1 Die Rebgesellschaften legen jährlich unter Beachtung der bundesrechtlichen Grenzwerte bis spätestens am 15. Juni [*Fassung vom 28.3.2012*] individuell für die Produktionsregionen den Mindestzuckergehalt und den Maximalertrag für jede zugelassene Rebsorte fest und teilen diese der Fachstelle für Rebbau des Kantons Bern mit.
- 2 Wird der Maximalertrag überschritten, ist der ganze Posten zu Land- oder Tafelwein deklassiert, und nicht nur die Übermenge. Dies gilt auch, wenn die Übermengen aus AOC-Parzellen destilliert oder zu alkoholfreiem Traubensaft oder anderem verarbeitet wird.
- 3 Der Entscheid über die Festlegung der Werte wird von der Hauptversammlung jeder Rebgesellschaft einzeln für ihre Produktionsregion gefällt.
- 4 Für die Bezeichnung Bern AOC, welche für das ganze Kantonsgebiet verwendet werden kann, gilt von den durch die beiden Rebgesellschaften für ihre Produktionsregion festgelegten Werten der jeweils tiefere Mindestzuckergehalt und der höhere Maximalertrag.

Methoden der Weinbereitung

Art. 9 1 Für die Weinbereitung dürfen nur die erlaubten Methoden gemäss Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke verwendet werden.

2 Die Verwendung von Eichenspänen, Eichenchips, Eichenpellets oder Ähnlichem ist bei AOC-Weinen erlaubt, muss aber auf der Etikette deklariert werden.

Weinspezifische Begriffe

Art. 10 1 Auslese: Als "Auslese" oder "Sélection" kann ein AOC-Wein von überdurchschnittlicher Qualität bezeichnet werden, den die Produzentin oder der Produzent hervorheben will. Pro Sorte, Jahrgang und Ursprungsbezeichnung darf nur 1 Los als Auslese bezeichnet werden. Es muss nach nachvollziehbaren und rückverfolgbaren Kriterien von anderen unterschieden werden können.

2 Beerenauslese: AOC-Wein erzeugt aus Trauben mit Edelfäulebefall. Der natürliche Mindestzuckergehalt beträgt 26,0 % Brix. Jede Anreicherung bzw. Konzentration ist verboten.

3 Schloss: Als Schloss oder Château darf ein repräsentatives Gebäude mit eigenen oder gepachteten Reben und Verarbeitungsräumen im Anbaugebiet bezeichnet werden.

4 Spätlese: Als Spätlese darf ein AOC-Wein bezeichnet werden, der mindestens 7 Tage nach dem für die Bezeichnung und die Rebsorte üblichen Erntedatum gelesen wurde. Der natürliche Mindestzuckergehalt muss mindestens 1% Brix über dem Jahresdurchschnitt liegen.

AOC-Kommission

Art. 11 1 Die Rebgesellschaften bestellen eine AOC-Kommission mit mindestens 5 Mitgliedern. *[Fassung vom 28.3.2012]*

2 Die Kommission konstituiert sich selbst.

3 Die AOC-Kommission überprüft die Einhaltung dieses Reglementes.

Pflichten der Produzenten bei Kontrollen

Art. 12 1 Wer Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung in den Verkehr bringen will, ist verpflichtet, der AOC-Kommission auf Verlangen sechs Flaschen *[Fassung vom 28.3.2012]* des Erzeugnisses zur Verfügung zu stellen.

2 Auf Verlangen sind ihr sämtliche Unterlagen zu liefern, welche geeignet sind, Herkunft und Ursprung des Erzeugnisses zu beweisen.

Analyse und organoleptische Prüfung

- Art. 13** 1 Von jedem Einkellerungsbetrieb wird in der Regel alle 5 Jahre durch die AOC-Kommission eine Auswahl an Weinen gemäss diesem Reglement einer Kontrolle unterzogen. Betriebe mit beanstandeten Weinen werden im Folgejahr erneut geprüft.
- 2 Betriebe mit einer Einkellerungsmenge bis 15'000 l müssen pro Kontrolle 1 Probe abgeben, Betriebe mit 15 – 25'000 l 2 Proben und Betriebe über 25'000 l 3 Proben. Die Proben werden von der AOC-Kommission bestimmt.
- 3 Die Beurteilung der Weine wird durch die Rebgesellschaft Bielersee organisiert (Degustationsplattform). Sie erfolgt nach dem 100-Punkte Schema im Anhang dieses Reglementes. Wird ein Wein von der Mehrheit der Degustatoren in der Reintönigkeit in der Nase oder im Gaumen nur mit D oder E bewertet oder erhält er im Durchschnitt weniger als 60 Punkte, gilt er als fehlerhaft. Die Weinfehler werden von der Degustatorengruppe genau beschrieben und protokolliert. Als Fehler in der Nase gelten insbesondere Bockser, Muffigkeit/Korkton, Esterton, Stichigkeit, Oxidationston, Brettanomyces-Einfluss, UTA oder andere begründete Weinfehler. Als Fehler im Gaumen gelten insbesondere Grünlichkeit, Bitterkeit, Stichigkeit, Oxidation, Brandigkeit oder andere begründete Weinfehler. Fehlerhafter Wein wird von der AOC-Kommission aufgrund des Berichts der Degustatoren deklassiert und darf nur noch als Land- oder Tafelwein in den Verkehr gebracht werden.
[Fassung vom 28.3.2012]
- 4 Mindestens 10 % der Proben werden der ACW zur Analyse von pH-Wert, Gesamtsäure, schwefliger Säure, und Gesamtalkoholgehalt sowie eventuell weiteren Kennwerten eingesandt. Die Auswahl der Proben erfolgt zuerst nach Verdacht auf Grund der organoleptischen Prüfung, dann nach Losentscheid.
- 5 Die AOC-Kommission überprüft die Proben auf die Rechtmässigkeit der Angaben auf der Etikette gemäss diesem Reglement.
- 6 Die AOC-Kommission lagert die Vergleichsmuster während drei Jahren in geeigneter Weise. Die Unterlagen der Überprüfung werden 8 Jahre aufbewahrt.

Ergebnis der Prüfung und Gebühren

- Art. 14** 1 Die AOC-Kommission stellt gegebenenfalls mit Verfügung fest, dass der Wein als fehlerhaft beurteilt und somit deklassiert wird.
- 2 Die AOC-Kommission teilt der Erzeugerin oder dem Erzeuger mit, wenn sie Unregelmässigkeiten in der Deklaration auf der Etikette feststellt, und meldet dies dem Kantonalen Labor.
- 3 Falsch etikettierte Posten dürfen erst nach Korrektur der Beschriftung verkauft werden.
- 4 Für jede Probe erhebt die AOC-Kommission eine Gebühr zur Deckung der Prüfungskosten von maximal 120 Franken [Fassung vom 28.3.2012].

Beschwerde

- Art. 15** 1 Gegen die Verfügungen der AOC-Kommission gemäss Art. 14 Abs. 1 kann die Erzeugerin oder der Erzeuger innert 30 Tagen seit der Eröffnung bei der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern schriftlich und begründet Beschwerde führen; die Beschwerde hat keine aufschiebende Wirkung.

2... [Aufgehoben am 28.3.2012]

3... [Aufgehoben am 28.3.2012]

4 Wird ein Wein nach abgewiesener Beschwerde oder unbenutzt abgelaufener Beschwerdefrist deklassiert, wird der Entscheid von der AOC-Kommission an das für die Buch- und Kellerkontrolle zuständige Organ weitergeleitet.

5 Im Übrigen richtet sich das Beschwerdeverfahren nach dem Gesetz vom 23. Mai 1989 über die Verwaltungsrechtspflege⁴.

Inkrafttreten

Art. 16 Dieses Reglement tritt fünf Tage nach der Publikation in der Bernischen Amtlichen Gesetzessammlung in Kraft.

Anhang [Eingefügt am 28.3.2012] Zu Art. 13

Degustationsformular: Bernische Degustationsplattform

Degustator/in: _____ Datum: _____ Nr.

1. Bewertungskriterien

	Bewertung					Totale	Kommentare	
	A	B	C	D	E			
Auge [12 Punkte]							Auge	
Klarheit	klar <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	trüb			
Farbe und andere Aspekte	treffend <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	unzureichend	<input type="text"/> Punkte		
Nase [38 Punkte]							Nase	
Reintönigkeit ⁽¹⁾	reintönig <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	fehlerhaft			
Positive Intensität	hoch <input type="checkbox"/> 13 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 0	niedrig			
Komplexität / Ausgewogenheit	gross <input type="checkbox"/> 13 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 0	gering	<input type="text"/> Punkte		
⁽¹⁾ Fehler (ankreuzen):	<input type="checkbox"/> Böckser <input type="checkbox"/> Muffigkeit / Korkton <input type="checkbox"/> Esterton / Stichigkeit <input type="checkbox"/> Oxidationston <input type="checkbox"/> Brettanomyces-Einfluss <input type="checkbox"/> UTA <input type="checkbox"/> Andere: _____							
Gaumen [50 Punkte]							Gaumen	
Reintönigkeit ⁽²⁾	reintönig <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	<input type="checkbox"/> 0	fehlerhaft			
Körper	gross <input type="checkbox"/> 13 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 0	klein			
Komplexität / Interaktionen ⁽³⁾	gross <input type="checkbox"/> 14 <input type="checkbox"/> 11 <input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 0	gering			
Nachhaltigkeit (Aroma/Struktur)	lang <input type="checkbox"/> 13 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 0	kurz	<input type="text"/> Punkte	Dauer: ____ Sek. _____	
⁽²⁾ Fehler (ankreuzen):	<input type="checkbox"/> Grünlichkeit, <input type="checkbox"/> Bitterkeit, <input type="checkbox"/> Stichigkeit, <input type="checkbox"/> Oxidation, <input type="checkbox"/> Brandigkeit <input type="checkbox"/> Andere: _____							
⁽³⁾ Dominanzen (ankreuzen):	<input type="checkbox"/> Süsse <input type="checkbox"/> Kohlensäure <input type="checkbox"/> Säure <input type="checkbox"/> Gerbstoff <input type="checkbox"/> Salzigkeit <input type="checkbox"/> Alkohol <input type="checkbox"/> Andere: _____							
Punkte pro Spalte	100	80	55	25	15	<input type="text"/> Punktetotal	Unterschrift _____	

2. Bewertungsstufen

90 und mehr Punkte: sehr gut // 80 bis 89 Punkte: gut // 70 bis 79 Punkte: zufriedenstellend // 60 bis 69 Punkte: genügend

3. Erläuterungen zur Bewertung

- Jeder Wein wird bewertet.
- Abzüge in der Reintönigkeit in Nase und Gaumen müssen immer in der Fehlerzeile begründet werden.
- Ein Kommentar für Wertungen in den Spalten D und E ist für alle Kriterien zwingend.
- AOC-Weine müssen für die AOC-Berechtigung mindestens 60 Punkte erzielen.
- Nicht AOC-würdig sind Weine, die für die Klarheit im Auge, die Reintönigkeit in der Nase oder die Reintönigkeit im Gaumen mit einer Bewertung in den Spalten D oder E taxiert sind.

Änderungen

28.3.2012, in Kraft am 1.5.2012

⁴ BSG 155.21

Beilage zum KUBR

I. Produktionsregion Bielersee

1) Abgrenzung der geografischen Gebiete Weinbauregion Bielersee

Katasterpläne

Die Katasterpläne aller Weinbaugemeinden der Weinbauregion Bielersee sind Bestandteile dieser Beilagen zum KUBR und können im Haus des Bielerseeweiues, Moos 3, 2514 Twann eingesehen werden.

Liste der zugelassenen Gebiete und Lagen

Folgende geografischen Bezeichnungen dürfen als kontrollierte Ursprungsbezeichnungen oder geografische Zusatzbezeichnungen verwendet werden:

Kanton			Bern
Produktionsregion			Bielersee
Dorf/Weiler	10		Schafis
	12		La Neuveville
	14*		Ligerz
	16*		Schernelz
	18*		Twann
	20*		Tüscherz
	22		Vingelz
	24		Erlach
	26		Tschugg
	28		Gampelen
	30		Ins
	32		Vinelz
	34		Lüscherz
	36		Biel
*in diesen Dörfern ist noch keine definitive Zuteilung der Lagebezeichnungen möglich, da definitive Lagebezeichnungszuteilung in Güterzusammenlegungsperimeter noch nicht erfolgt ist			
Lagebezeichnung	10		Schafis
	10	1	Au Clos
	10	2	Au Creux
	10	3	Bouille
	10	4	Chautaines
	10	5	Chavannes
	10	6	Gibolettes
	10	7	Les Vergers
	10	8	Levrières
	10	9	Sous la Roche au Cros
	12		La Neuveville (alle auch Schafis)
	12	1	Au Château
	12	2	Blanchardes
	12	3	Blanchet
	12	4	Chenaillette
	12	5	Cibles
	12	6	Croisevaux

	12	7	Grand Vignes
	12	8	Grenétel
	12	9	La Baume
	12	10	Le Faubourg
	12	11	Le Rêche
	12	12	Le Signolet
	12	13	Le Tirage
	12	14	Léchez
	12	15	Les Chênes
	12	16	Les Collonges
	12	17	Les Frieses
	12	18	Les Lorettes
	12	19	Les Planches
	12	20	Les Plantes
	12	21	Levées de Prapion
	12	22	Marnin
	12	23	Maupras du haut
	12	24	Mornet du Bas
	12	25	Mornet du Haut
	12	26	Perrières
	12	27	Poudeille
	12	28	Prapion
	12	29	Ressille
	12	30	Rondans
	12	31	Ruvau
	12	32	Sainte Croix
	12	33	Sous le Château
	12	34	Sur les Jardins Buchines
	12	35	Sur les Moulins
	12	36	Tombain
	12	37	Vervas
	12	38	Clos de Gléresse
	14		Ligerz
	14	1	Allmend
	14	2	Auf der Festi
	14	3	Baume
	14	4	Bipschal
	14	5	Bois de Dieu
	14	6	Brunnmühle
	14	7	Chesolet
	14	8	Chote
	14	9	Cité
	14	10	Clos
	14	11	Clos au Comte
	14	12	Clos de l'Abbé
	14	13	Clos de Rive
	14	14	Combettes
	14	15	Cornetan
	14	16	Côte
	14	17	Dorf
	14	18	Dorfgasse
	14	19	Echères
	14	20	Eichhölzer
	14	21	Festiguet

	14	22	Festireben
	14	23	Gousselin
	14	24	Grochette
	14	25	Gürteli
	14	26	Haagreben
	14	27	Hausplatzreben
	14	28	Hausreben
	14	29	Hinter der Kirche
	14	30	Hübeli
	14	31	Kalchofen
	14	32	Kirchrebe
	14	33	Klein Twann
	14	34	Margueron
	14	35	Marion
	14	36	Mittlere Côte
	14	37	Moitresses
	14	38	Nasche
	14	39	Neben der Festi
	14	40	Ober Ried
	14	41	Obere Bachelles
	14	42	Obere Côte
	14	43	Obere Eichhölzer
	14	44	Obere Plantées
	14	45	Obere Rochenne
	14	46	Obergasse
	14	47	Palisses
	14	48	Perrettes
	14	49	Pfrundländte
	14	50	Pfy
	14	51	Plantées
	14	52	Rawetten
	14	53	Ried
	14	54	Riedreben
	14	55	Rochenne
	14	56	Schiffreben
	14	57	Simonene
	14	58	Sommerode
	14	59	Steglireben
	14	60	Tagona
	14	61	Terrot
	14	62	Tribolettes
	14	63	Ueber der Festi
	14	64	Unter der Festi
	14	65	Unter der Kirche
	14	66	Unter Ried
	14	67	Untere Bachelles
	14	68	Untere Eichhölzer
	14	69	Untere Rochenne
	14	70	Untergasse
	14	71	Watten
	14	72	Wolfreben
	14	73	Wouchettes
	14	74	Zeitreben
	14	75	Ziegerletten

			Schernelz (alle auch Ligerz)
	18		Twann
	18	1	Banhölzli
	18	2	Bintschenetli
	18	3	Brüggli
	18	4	Brunnräbe
	18	5	Burgräbe
	18	6	Chanzel
	18	7	Chapf
	18	8	Chäpfli
	18	9	Chappele
	18	10	Chilchräbe
	18	11	Chlos
	18	12	Chrankwil
	18	13	Chros
	18	14	Chrösli
	18	15	Chrosrain
	18	16	Chrützflue
	18	17	Dorf
	18	18	Dorn
	18	19	Dürreberg
	18	20	Engelberg
	18	21	Färggetli
	18	22	Fluebach
	18	23	Flueräbe
	18	24	Frauechapf
	18	25	Gauchete
	18	26	Guugeräbe
	18	27	Hofräbe
	18	28	Holisgarte
	18	29	Hölzli
	18	30	Hoole
	18	31	Hütte
	18	32	I der Balme
	18	33	Im Moos
	18	34	Klein Twann
	18	35	Längstücki
	18	36	Messlerere
	18	37	Nesslerere
	18	38	Obere Hoole
	18	39	Plampete
	18	40	Rilli
	18	41	Roggete
	18	42	Roset
	18	43	Roste
	18	44	Rotstücki
	18	45	Rychebach
	18	46	Sagere
	18	47	Schöpfli
	18	48	Setzi
	18	49	St.Petersinsel (ohne Recht auf Bezeichnung Twann)
	18	50	Stapfli
	18	51	Steedli

	18	52	Steimere
	18	53	Tschampet
	18	54	Ufbruch
	18	55	Umplischur
	18	56	Under der Flue
	18	57	Ussermoos
	18	58	Wingreis
	18	59	Vogelsang
	20		Tüscherz (alle auch Twann)
	20	1	Acher
	20	2	Acherlirebe
	20	3	Alfermée
	20	4	Aufbruch
	20	5	Baumeli
	20	6	Baumgarten
	20	7	Beischenen
	20	8	Bindstückrebe
	20	9	Brichlen
	20	10	Chlöss
	20	11	Ciller
	20	12	Convalet
	20	13	Dorf
	20	14	Dürrenberg
	20	15	Feldwegrebe
	20	16	Fergeren
	20	17	Flätschleren
	20	18	Fraubrunnenrebe
	20	19	Fünf Mannwerk
	20	20	Funtelen
	20	21	Grosse
	20	22	Gumli
	20	23	Halbereben
	20	24	Hausreben
	20	25	Hinterhausrebe
	20	26	Hofreben
	20	27	Hohlen
	20	28	Hohlenufbruch
	20	29	Höllgarten
	20	30	Kappelen
	20	31	Kappelenmatte
	20	32	Kappelenrebe
	20	33	Langärtigen
	20	34	Leutscherli
	20	35	Lost
	20	36	Lostrebe
	20	37	Mannwerk
	20	38	Matten
	20	39	Metzgerstück
	20	40	Nasenfluhbüri
	20	41	Neue
	20	42	Neue Rebe
	20	43	Neuhaus
	20	44	Oberdorf
	20	45	Obere Hohlen

	20	46	Rain
	20	47	Riedli
	20	48	Runtschi
	20	49	Schwartz
	20	50	Schwinstück
	20	51	Sezeli
	20	52	Sezi
	20	53	Solderbühl
	20	54	Stäpfli
	20	55	Steigerössli
	20	56	Steinächt
	20	57	Tauben Sezi
	20	58	Tiergarten
	20	59	Tschiffelenrebe
	20	60	Unterdorf
	20	61	Untere Hohlen
	20	62	Vogelreben
	20	63	Weingarten
	20	64	Winkleren
	20	65	Cornemuse
	24		Erlach
	24	1	Am Breiteweg
	24	2	Büelräbe
	24	3	Fälmonräbe
	24	4	Gropperäbe
	24	5	Haselouf
	24	6	Holeräbe
	24	7	Im Städtli
	24	8	Lamperteräbe
	24	9	Nidauere
	24	10	Oberi Gruesse
	24	11	Räbeweg
	24	12	Schlossräbe
	24	13	Schwiniäbe
	24	14	Spittelräbe
	24	15	Sunkerträbe
	24	16	Underi Gruesse
	24	17	Chraejeberg
	26		Tschugg
	26	1	Herreräbe
	26	2	Chirsbaumräbe
	26	3	Oberdorf
	26	4	Bethesda
	26	5	Chällerweg
	26	6	I der Guldige
	28		Gampelen
	28	1	Ried
	30		Ins
	30	1	Breite
	30	2	Gibelirain
	30	3	Wingarte
	30	4	Bir länge Stude
			Vinelz
	32	1	Am Matteweg

	34		Lüscherz
	34	1	Rappental
	34	2	Reben
	36		Biel/Vingelz
	36	1	Burgunderweg
	36	2	Büri
	36	3	Byreli
	36	4	Fuchsenen
	36	5	Husräbe
	36	6	Neuenburgstrasse
	36	7	Tessenbergstrasse
	36	8	Tschattener
	36	9	Pasquart-Reben

2) Zugelassene Rebsorten Bielersee

Folgende Sorten werden durch die Rebgesellschaft Bielersee zum Anbau empfohlen:

rote Rebsorte	Blauburgunder
rote Rebsorte	Diolinoir
rote Rebsorte	Gamaret
rote Rebsorte	Garanoir
weisse Rebsorte	Chardonnay
weisse Rebsorte	Gutedel/Chasselas
weisse Rebsorte	Freisamer
weisse Rebsorte	Gewürztraminer
weisse Rebsorte	Pinot blanc
weisse Rebsorte	Pinot gris
weisse Rebsorte	Riesling-Silvaner
weisse Rebsorte	Sauvignon blanc
weisse Rebsorte	Sylvaner

Folgende Sorten sind ebenfalls erlaubt:

rote Rebsorte	Cabernet Cantor
rote Rebsorte	Cabernet Carbon
rote Rebsorte	Cabernet Carol
rote Rebsorte	Cabernet Cortis
rote Rebsorte	Cabernet Dorsa
rote Rebsorte	Cabernet franc
rote Rebsorte	Cabernet Jura
rote Rebsorte	Cabernet Mytos
rote Rebsorte	Cabernet-Sauvignon
rote Rebsorte	Cabertin
rote Rebsorte	Cal 1-20
rote Rebsorte	Carminoir
rote Rebsorte	Chambourcin
rote Rebsorte	Dakapo
rote Rebsorte	Dornfelder
rote Rebsorte	Dunkelfelder
rote Rebsorte	Gamay

rote Rebsorte	Léon Millot
rote Rebsorte	Malbec
rote Rebsorte	Mara
rote Rebsorte	Maréchal Foch
rote Rebsorte	Merlot
rote Rebsorte	Pinot Meunier
rote Rebsorte	Prior
rote Rebsorte	Regent
rote Rebsorte	Reichensteiner
rote Rebsorte	St. Laurent
rote Rebsorte	Syrah
rote Rebsorte	VB 91-26-04
rote Rebsorte	Zweigelt
weisse Rebsorte	Bianca
weisse Rebsorte	Bouvier
weisse Rebsorte	Charmont
weisse Rebsorte	Johanniter
weisse Rebsorte	Kerner
weisse Rebsorte	Muscat
weisse Rebsorte	Nobling
weisse Rebsorte	Reselle
weisse Rebsorte	Riesling
weisse Rebsorte	Seyval
weisse Rebsorte	Solaris
weisse Rebsorte	Viognier

3) Mindestzuckergehalt und Maximalertrag Bielersee

Maximalerträge

1.2 kg/m ²	Gutedel/Chasselas , Riesling-Silvaner
1.0 kg/m ²	Blauburgunder, Cabernets: Cantor, Carbon, Carol, Cortis, Dorsa, Jura, Mytos, Cabertin, Cal 1-20, Chambourcin, Dakapo, Diolinoir, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamaret, Gamay, Garanoir, Léon Millot, Malbec, Mara, Maréchal Foch, Pinot Meunier, Prior, Regent, Reichensteiner, St. Laurent, Syrah, VB 91-26-04, Zweigelt Bianca, Bouvier, Chardonnay, Charmont, Freisamer, Gewürztraminer, Johanniter, Kerner, Muscat, Nobling, Pinot blanc, Pinot gris, Reselle, Sauvignon blanc, Seyval, Solaris, Sylvaner,
0.8 kg/m ²	Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc, Carminoir, Merlot, Riesling, Viognier,

Mindestzuckergehalte

	% B/°Oe	Sorten
Kategorie 1	15.4 / 62.8	Gutedel/Chasselas
Kategorie 2	16.2 / 66.2	Riesling-Silvaner
Kategorie 3	17.0 / 69.7	Muscat, Nobling, Seyval, Reselle
Kategorie 4	18.0 / 74.1	Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Chambourcin, Dakapo, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamay, Garanoir, Reichensteiner, Regent, Syrah, Zweigelt,
Kategorie 5	18.6 / 76.7	Bianca, Charmont, Johanniter, Riesling, Sylvaner, Viognier, Blauburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mytos, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabertin, Cal-1-20, Carminoir, Diolinoir, Gamaret, Leon Millot, Mara, Malbec, Maréchal Foch, Merlot, Pinot Meunier, Prior, St. Laurent, VB 91-26-04,
Kategorie 6	19.6 / 81.1	Bouvier, Chardonnay, Pinot blanc, Pinot gris, Sauvignon blanc, Freisamer, Gewürztraminer, Kerner, Solaris,

Beilage zum KUBR

II. Produktionsregion Thunersee und übriges Kantonsgebiet

1) Abgrenzung der geografischen Gebiete Produktionsregion Thunersee und übriges Kantonsgebiet

Katasterpläne

Die Katasterpläne aller Weinbaugemeinden der Produktionsregion Thunersee und des übrigen Kantonsgebiets sind Grundlage dieser Beilage zum KUBR.

Liste der zugelassenen Gebiete und Lagen

Folgende geografischen Bezeichnungen dürfen als kontrollierte Ursprungsbezeichnungen verwendet werden:

Kanton			Bern
Produktionsregion			Thunersee
Dorf/Weiler	52		Merligen, Gunten, Gde Sigriswil
	52	1	Stampbach
	52	2	Kirchweg Merligen
	52	3	im Tuech Merligen
	52	4	Wisli 1 Gunten
	52	5	Wisli 2 Gunten
	52	6	Guntenstutz Gunten
	54		Hilterfingen
	54	1	Neue Schlüsselacher
	56		Oberhofen
	56	1	I de Müüre
	56	2	Heidehus
	56	3	Burghalte
	58		Seftigen
	58	1	Räbeli
	60		Spiez
	60	1	Ussere Räßberg
	60	2	Chatzestei
	60	3	Chelli
	60	4	Chaste
	60	5	Schrendi
	60	6	Vogelsang
	60	7	Sunnefels
	60	8	Spiezberg
	60	9	Bool
	60	10	Flüeli
	60	11	Chirschgarte
	60	12	Niderli
	60	13	Walerain
	60	14	Chappe
	60	15	Schloss
	60		Spiez-Spiezwiler
	60	30	Richti
	60		Spiez-Faulensee

	60	40	Faulensee Bürg
	60	41	Faulensee Zälg
	60	42	Faulensee Ruppebode
	60	43	Faulensee Chumpli
	62		Thun
	62	1	Riedboden
	62	2	Haldenweg
	64		Steffisburg
	64	1	Brändlisberg
	64	2	Wolfgruebe
	64	3	Inners Ortbüel
Kanton			Bern
Produktionsregion			Übriges Kantonsgebiet
	80		Aarberg
	80	1	Räbmatt
	82		Ostermundigen
	82	1	Hätteberg
	84		Wileroltigen
	84	1	Zägli
	84	2	Mösli
	84	3	Wilerau
	86		Zollikofen
	86	1	Buelikofe
	88		Oberbipp
	88	1	Räbe
	90		Finsterhennen
	92		Pieterlen
	92	1	Uf dr Höchi
	94		Gerzensee
	94	1	Rebberg
	96		Wimmis
	96	1	Pintel
	98		Clavaleyres
	98	1	Oberer Hubel
	100		Münchenwiler
	100	1	Petit bois Dominge
	102		Meiringen
	102	1	Bodenfluh

2) Zugelassene Rebsorten Produktionsregion Thunersee und übriges Kantonsgebiet

Folgende Sorten werden zum Anbau empfohlen:

rote Rebsorte	Blauburgunder
rote Rebsorte	Diolinoir
rote Rebsorte	Gamaret
rote Rebsorte	Garanoir
rote Rebsorte	Regent
weisse Rebsorte	Chardonnay
weisse Rebsorte	Gewürztraminer
weisse Rebsorte	Pinot gris
weisse Rebsorte	Riesling-Silvaner

Folgende Sorten sind ebenfalls erlaubt:

rote Rebsorte	Cabernet Dorsa
rote Rebsorte	Cabernet Jura
rote Rebsorte	Dornfelder
rote Rebsorte	Dunkelfelder
rote Rebsorte	Gamay
rote Rebsorte	Léon Millot
rote Rebsorte	Maréchal Foch
rote Rebsorte	VB 91-26-27
rote Rebsorte	Zweigelt
weisse Rebsorte	Elbling
weisse Rebsorte	Gutedel/Chasselas
weisse Rebsorte	Johanniter
weisse Rebsorte	Muscat
weisse Rebsorte	Sauvignon blanc
weisse Rebsorte	Seyval
weisse Rebsorte	Solaris
weisse Rebsorte	VB 32-07

3) Mindestzuckergehalt und Maximalertrag Weinbauregion Thunersee und übriges Kantonsgebiet

Maximalerträge

1.3 kg/m ²	Elbling, Riesling-Silvaner
1.2 kg/m ²	Chasselas
1.0 kg/m ²	restliche Sorten Rot und Weiss

Mindestzuckergehalte

	Oe/Brix	Sorten
Kategorie 1	62.8/15.4	Elbling, Gutedel,
Kategorie 2	66.2/16.2	Riesling-Silvaner
Kategorie 3	69.7/17.0	Muscat, Seyval
Kategorie 4	74.1/18.0	Garanoir, Dornfelder, Dunkelfelder, Regent, Zweigelt,
Kategorie 5	76.7/18.6	Blauburgunder, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Diolinoir, Gamaret Gamay, Léon Millot, Maréchal Foch, Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon blanc, VB 32-07,
Kategorie 6	81.1/19.6	Gewürztraminer, Solaris,